

Villennes-sur-Seine, octobre 2026

Dans les coulisses du café : *Franciele Leodoro, Championne de France de Cup Tasters en route vers le mondial.*

Franciele Leodoro, Responsable Qualité chez les Cafés Pfaff, a remporté le Championnat de France de Cup Tasters 2026-2027 lors du Paris Coffee Show. Cette compétition, organisée dans l'univers du café de spécialité, met à l'épreuve la précision sensorielle des candidats et leur capacité à différencier des cafés à l'aveugle. Une distinction qui valorise l'expertise qualité au sein de la filière café.



Crédit Photo :

@limagerie @sca_france
@lansysiessie courtesy

Cup Tasters : une épreuve de précision et de concentration

Le principe du Cup Tasters repose sur la dégustation comparative chronométrée. Face à huit séries de trois tasses, dont deux contiennent le même café et une troisième un café différent, les compétiteurs doivent identifier l'intrus avec rapidité et précision.

L'épreuve sollicite plusieurs compétences essentielles à la dégustation professionnelle : la finesse de l'odorat, la perception gustative, la mémoire sensorielle et la capacité à reconnaître des différences parfois subtiles entre plusieurs profils aromatiques.

La qualité au cœur du métier de torréfacteur

Chez les Cafés Pfaff, Franciele Leodoro occupe la fonction de Responsable Qualité. Son travail s'inscrit dans une démarche d'évaluation et de contrôle des cafés, où la dégustation contribue à apprécier leurs caractéristiques et à soutenir les exigences de qualité de l'entreprise.

Sa victoire vient reconnaître ses compétences individuelles tout en mettant en lumière l'importance de l'expertise sensorielle dans les métiers du café. La qualité d'un café ne se résume pas à sa préparation en tasse : elle se construit également grâce à la connaissance du produit, à l'analyse des profils aromatiques et à la régularité du travail réalisé en amont.

Une reconnaissance pour les équipes Cafés Pfaff

Fondés en 1930, les Cafés Pfaff développent leur activité autour du café et de la torréfaction. Cette distinction s'inscrit dans l'histoire d'une entreprise qui s'appuie sur l'expertise de ses équipes et sur une connaissance approfondie du produit.

Avec ce titre national, Franciele Leodoro apporte une nouvelle reconnaissance au travail de dégustation et de contrôle qualité réalisé au sein de l'entreprise.

Les Cafés Pfaff, un savoir-faire de torréfacteur reconnu

Depuis 1930, les Cafés Pfaff cultivent leur expertise de la sélection à la torréfaction des grains. Entreprise familiale transmise sur trois générations, la maison s'appuie sur une recherche aromatique exigeante, une maîtrise artisanale de la torréfaction et une connaissance approfondie des cafés de différentes origines.

Son savoir-faire a été récompensé à plusieurs reprises, notamment par le titre de Meilleur Torréfacteur de France remporté par Joris Pfaff en 2014, ainsi que par des distinctions obtenues lors de concours professionnels. Cette exigence se prolonge dans une offre diversifiée de cafés et dans l'accompagnement des professionnels comme des particuliers.



Crédits Photos @Marion Briffod



Crédit Photo :
@limagerie @lansysiessie courtesy @sca_france

PHOTOS DISPONIBLES SUR DEMANDE